

VERSAGRILL™

Instruction Manual



Register this and other Focus Electrics products through our website:
www.focuselectrics.com

Important Safeguards.. 2
Operating Precautions.. 3
Assembling Your Versagrill™ 4
Using Your Versagrill™ 6
Cleaning Your Versagrill™ 9
Storage.. 10
Helpful Hints.. 11
Warranty.. 12

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION

To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including:

- Read all instructions, including these important safeguards and the care and use instructions in this manual.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Always unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
- The use of accessory attachments not recommended by Focus Electrics may cause injuries.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, turn any control to “OFF,” then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- Do not leave appliance unattended while it is operating.



To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.

OPERATING PRECAUTIONS

- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, the marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord. The cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- Keep the cord away from hot parts of the appliance and hot surfaces during operation.
- Do not place plastic cooking or serving containers or utensils directly on heating surface as melting of plastic could occur.
- Do not remove the cooking plates until the appliance is fully cooled.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

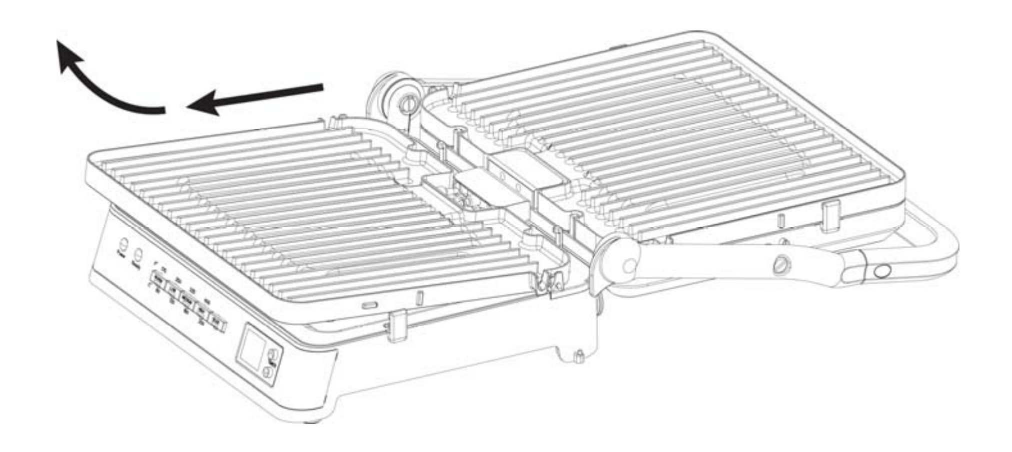
ASSEMBLING YOUR VERSAGRILL™

Warming Cup **Cooking Plates**

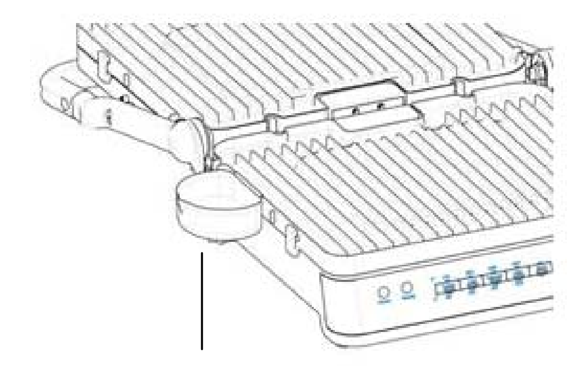
Rubber Feet (4) **Grill Scraper** **Grease Cup (2)**

Cooking plates: The removable and reversible, upper and lower cooking plates are interchangeable. The cooking plates are reversible with a grilling surface, ribbed on one side and a griddle surface, flat on the other side. Both cooking plates have a non-stick surface for easy cleanup.

Pull to unplug and then lift out in the direction of the arrow.

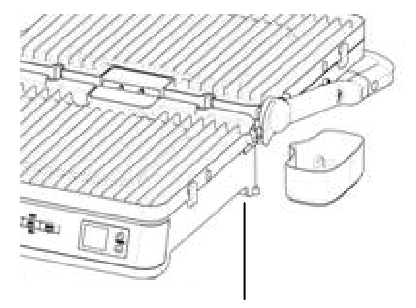


Warming cup: The warming cup can be used, as shown, to warm condiments such as butter, gravy or syrup.

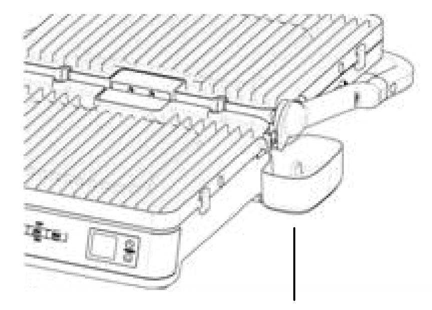


The warming cup can be placed as shown on either side.

Grease cups: Two grease cups are provided. The grease cups should be mounted in place, as shown, whenever the appliance is in operation to protect the counter and catch any grease or condensation.



Locate the grease cups onto the locating pins as shown.



Grease cup shown properly located.

Grill scraper: The grill scraper is intended to aid in grill cleanup without damaging the non-stick surface of the cooking plates.

USING YOUR VERSAGRILL™

BEFORE USING THE FIRST TIME: Wipe the exterior with a clean, soft, damp cloth. Dry thoroughly. Wash the cooking plates, grease cups, warming cup and grill scraper in warm, soapy water to remove any manufacturing oils. Rinse thoroughly and dry.

After cleaning, condition the non-stick finish by lightly wiping two teaspoons of cooking oil with a paper towel or a soft cloth over the entire surface. Let the cooking oil remain on the finish. Do not use butter or shortening to condition the non-stick surface.

CONTROL OPERATION: The control panel is made up of seven push buttons: Arrow Down, Arrow Up, Warm, Low, Medium, High and Sear. There are seven indicator lights; Power, Ready and one indicator light for each of the five temperature settings. A timer setting is also available indicated by the 2-digit LCD screen.

TEMPERATURE SELECTION

Warm (175°F, 79°C) – Used to keep cooked food warm or to warm-up sandwiches when toasting is not desired. Also recommended for keeping food warm in foodservice pans or when used as a chafer.

Low (250°F, 121°C) – Used to cook thicker cuts which require slower cooking to ensure the center is done without overcooking the outside. Also recommended for delicate foods, which would be destroyed by higher temperatures.

Medium (325°F, 162°C) – Ideal for cooking a variety of foods, meats, fish, vegetables and sandwiches. A common setting for most griddle operations.

High (400°F, 204°C) – Ideal for browning, grilling and toasting.

Sear (475°F, 246°C) – Use this setting for searing food products including steaks, fish, vegetables, ahi tuna, etc. This setting is **not** recommended for cooking as the food will burn on the outside long before it has cooked on the inside. **CAUTION**: Grilling at this temperature may cause grease to splatter.

GENERAL OPERATION

1. Always use on a dry, level, heat-resistant surface. Be sure the grease cups are in place below the drain holes on the grill surface. **CAUTION:** Do not block the airflow under the griddle. Plug cord into a 120-volt, AC electrical outlet ONLY. The grill will beep one time, for one second when plugged in. The grill is in standby mode, the LCD display is blank, and no indicator lights are illuminated.

2. Select the desired temperature setting: "WARM," "LOW," "MEDIUM," "High," or "Sear." The selected indicator light will illuminate. **Note**: The temperature selection may be changed at any time by pressing the desired temperature setting however the appliance may need to preheat or cool down to attain the newly selected temperature.

3. Program the desired cooking time by pressing the "Arrow Down" or "Arrow Up" buttons. The cooking time can be set from 01 to 99 minutes. The set cook time will be visible in the LCD display. When set, the timer will begin to count down automatically in one minute increments. **Note:** If a cook time is not selected the appliance will remain at the selected temperature for 99 minutes and the LCD screen will display "- -." After 99 minutes the appliance will automatically turn off.

4. When the appliance reaches the selected temperature, the ready indicator light will illuminate and the appliance will beep 3 times indicating the appliance is ready for cooking. Place the food on the grill.

   Note: Foods may be prepared with or without fats. When frying, the use of a small amount of butter, fat, or oil will improve the flavor, color, and crispness of foods. When frying fatty foods such as bacon or sausage, excess grease will drain into the grease cups through the drain hole located on the surface of the griddle. **Do not remove the grease cups during cooking.**

   Note: Nylon, plastic, wooden, or rubber cooking tools are recommended for use on the non-stick surface. Smooth-edged metal cooking tools may be used with care. Do not use sharp-edged cooking tools such as forks, knives or food choppers as scratching may occur. Minor scratching will affect only the appearance of the finish and will not harm its non-stick property.

5. When the selected cooking time has expired the LCD display will show "00" and the appliance will beep 5 times. After one-minute the appliance will turn off (all indicator lights will be off).

   Note: If additional cooking time is needed, repeat steps 2 and 3.

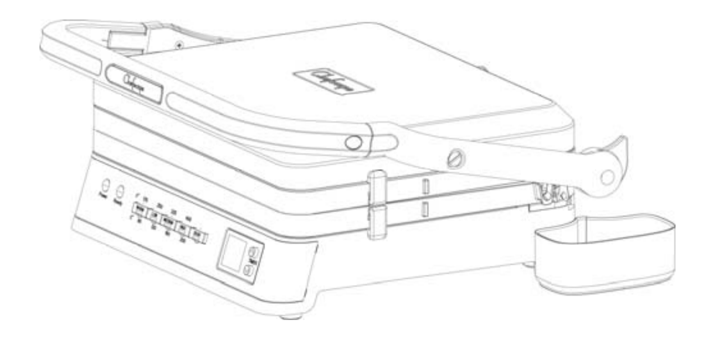
   Note: You can turn the appliance off at any time by pressing the illuminated temperature setting button. The indicator light will go out and the appliance will be off.

6. Disconnect the cord from the wall outlet. Let the appliance cool completely before removing the cooking plates and grease cups.

7. Clean your appliance after each use by following the directions in the "Cleaning Your Versagrill™" section.

- A small amount of smoke and/or odor may occur upon heating due to the release of manufacturing oils – this is normal.
- Some minor expansion/contraction sounds may occur during heating and cooling – this is normal.

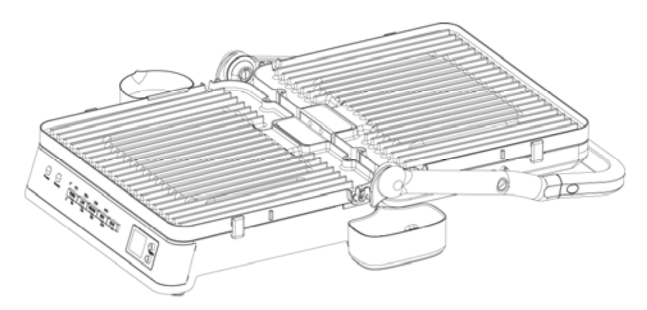
Contact Grill Operation: Used as a contact grill, the cooking plates are typically placed with the grill side showing. The food to be cooked is placed on the bottom surface and the top is closed over and in contact with the food. This application is great for cooking burgers, steaks, boneless meats or anything that may benefit from the speed of grilling both sides of the food simultaneously. The ribs on the grill plate provide the traditional “grill” marks in the food product and allow excess grease to drain away from the bottom. When multiple items are placed on the cooking surface, ensure the pieces are all about the same thickness so the top cooking surface contacts them evenly and all the items cook at the same speed.



Panini Press Operation: A Panini is a bread sandwich, typically warmed and toasted. Any number of ingredients such as meats, vegetables and cheeses are placed between two pieces of bread and warmed or grilled. Used as a Panini press, the cooking plates are often placed with the griddle surface, flat side showing. However, the plates can be oriented either way as desired. An ideal orientation for warming and grilling a Panini sandwich is to use the bottom cooking plate in the griddle orientation and the top cooking plate in the grill orientation. The hinge design of this appliance will allow you to “float” the top cooking surface over the sandwich if it is delicate and could be damaged by the weight of the top. When multiple sandwiches are placed on the cooking surface, ensure the sandwiches are all about the same thickness so the top cooking surface contacts them evenly and they all cook at the same speed.

Open Grill Operation: The grill can be operated with the top cooking surface opened all the way and resting on the counter thus creating a double open grilling surface. This will allow the cooking of a larger amount of food at one time or cooking different foods on the two separate cooking surfaces. Using as an open grill also allows the cooking of a variety of items with varying thicknesses.

Open Griddle Operation: Used as an open griddle, the appliance allows you to griddle more at one time or different foods on the different surfaces. For example, bacon could be cooked on one surface while at the same time pancakes are cooked on the other surface.



Warming/Buffet Operation: To use the appliance in a warming buffet scenario, open the top cooking surface all the way until the handle is resting on the counter. The cooking plates need to be in place with both grill surfaces up. Most any stove top pan, foodservice pan, or baking pan, must be high temperature capable, can be set on the surface to keep the contents of the pan warm.

CLEANING YOUR VERSAGRILL™

1. Unplug the appliance from the electrical outlet and let the grill cool completely after each use.
2. Remove and immerse the cooking plates and accessories in warm, soapy water using a non-metal cleansing pad. Rinse and dry thoroughly. **Note:** A dishcloth or sponge may give the non-stick surface a clean look, but will not remove the tiny food particles that can settle in the finish. Do not use metal scouring pads or harsh scouring powders.

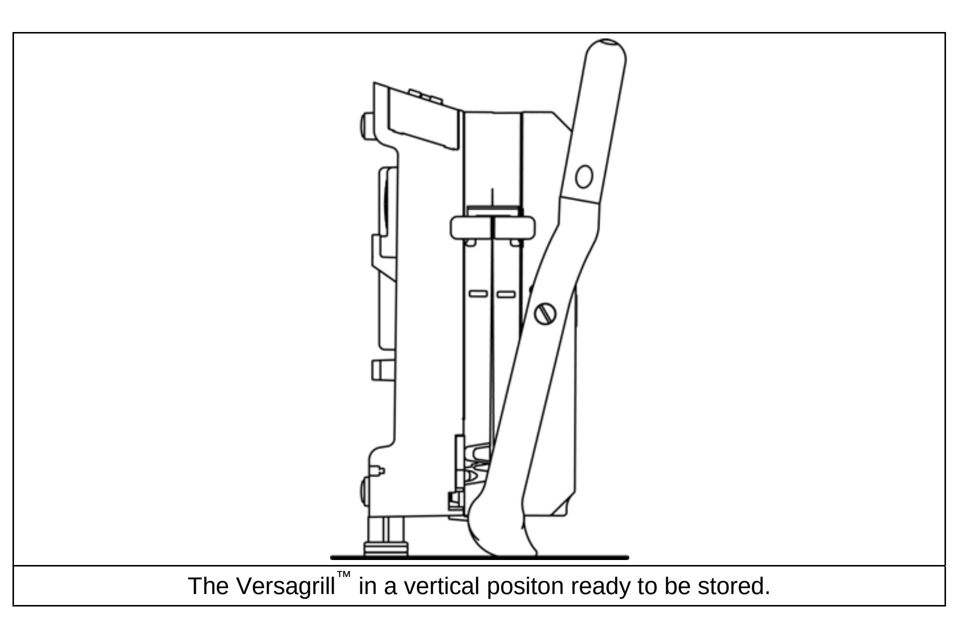
   Cooking plates and accessories can be cleaned in a dishwasher, positioned so they do not touch one another or other objects being washed. Cooking plates should always be placed in the dishwasher with the electrical contacts facing down.
3. Wipe the exterior with a clean, soft, damp cloth. If necessary, dampen the cloth with warm, soapy water to clean stubborn areas. Dry thoroughly. **Note:** Do not wet or flood the appliance with water, place the base in a dishwasher, or submerge in water.
4. Reassemble the cooking plates to the appliance. **Note:** Always unplug this appliance when not in use.

CAUTION: Do not attempt to repair this appliance yourself. For service information see warranty page.

STORAGE

To save counter or cabinet space, the appliance may be stored vertically on or under the countertop. When storing vertically, use the storage clips as shown below.
Note: You must use the storage clips when storing the appliance vertically to ensure the appliance does not open unexpectedly.

Storage Clip Open	Storage Clip Closed
Insert a storage clip on each side of the appliance as shown.	Slide the clip until it latches.



The Versagrill™ in a vertical positon ready to be stored.

HELPFUL HINTS

- Always start with clean, dry cooking plates, thoroughly rinsed to remove any soap residue.
- Always clean the cooking surfaces between cooking of different food items to ensure there is no cross contamination.
- There is no need for preheating the unit, but for consistent, repeatable cooking results, always allow the appliance to preheat before placing food on the cooking plates. You will then be able to reliably use the cooking timer for consistent results.
- Always place the grease cups in their proper location prior to preheating.
- Always monitor the food temperature and follow the safe temperature guidelines for the product you are cooking.
- Do not use metal utensils as they may permanently damage the non-stick cooking surfaces.
- Do not use spray-on or aerosol type non-stick coatings, as this will affect the performance of the non-stick surfaces of the cooking plates.

PRODUCT WARRANTY

Appliance 3 Year Limited Warranty

Focus Electrics, LLC ("Focus Electrics") warrants this appliance from failures in the material and workmanship for one (3) years from the date of original purchase with proof of purchase, provided the appliance is operated and maintained in conformity with the provided Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at Focus Electrics' discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by Focus Electrics if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL FOCUS ELECTRICS BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORSEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL, ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Focus Electrics Customer Service Department at (866) 290-1851, or e-mail us at service@focuselectrics.com. A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, **hand written receipts are not accepted**. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. Focus Electrics is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered directly from Focus Electrics, LLC several ways. Order online at www.focuselectrics.com, e-mail service@focuselectrics.com, over the phone by calling (866)290-1851, or by writing to:

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

To order with a check or money order, please first contact Customer Service for an order total. Mail your payment along with a letter stating the model or catalog number of your appliance, which can be found on the bottom or back of the unit, a description of the part or parts you are ordering, and the quantity you would like. Your check should be made payable to Focus Electrics, LLC.

Your state/province's sales tax and a shipping fee will be added to your total charge. Please allow two weeks for processing and delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your new Focus Electrics product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: ____

Where purchased and price, if known: ____

Item number and Date Code (shown bottom/back of product):_________________________

L5721A 09/08 Chefscape®, a Brand of Focus Electrics, LLC. Printed in China



VERSAGRILL™

Mode d'emploi



Enregistrez ce produit et les autres produits Focus Electrics sur notre site Internet :
www.focuselectrics.com

Précautions Importantes 2
Précautions D'utilisation 3
Assemblage de Votre Grill Versagrill™ 4
Utilisation de Votre Grill Versagrill™ 6
Nettoyage de Votre Grill Versagrill™ 9
Rangement 10
Astuces 11
Garantie 12

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI POUR UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

ATTENTION

Pour empêcher toute blessure physique ou tout dommage matériel, lisez et suivez toutes les consignes et mises en garde.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être respectées, notamment :

- Lisez toutes les instructions, notamment les présentes précautions importantes, ainsi que les consignes pour l'entretien de ce manuel.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées rectangulaires ou rondes.
- Pour vous protéger contre tout choc électrique, n'immergez pas le cordon, les fiches ni aucune autre pièce électrique dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque vous cet appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant la mise en place ou le retrait de pièces et avant tout nettoyage.
- N'utilisez pas cet appareil avec un cordon abîmé ou une fiche détériorée, si l'appareil a connu un disfonctionnement ou si l'appareil est tombé ou a été détérioré de quelque manière que ce soit. Si vous rencontrer un problème quel qu'il soit avec votre appareil, débranchez-le immédiatement de la prise secteur. Pour des informations sur les réparations, voir la page de garantie.
- L'utilisation de fixations accessoires non recommandées par Focus Electrics risque de provoquer des blessures.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas pendre le cordon du bord du plan de travail ou de la table et assurez-vous qu'il ne touche pas de surface chaude.
- Ne placez pas cet appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou d'un four chaud.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- Pour débrancher, régler l'interrupteur à « OFF » et retirer ensuite la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas l'appareil pour une autre utilisation que l'utilisation indiquée.
- Afin de garantir une protection continue contre l'électrocution, branchez l'appareil sur des prises secteur correctement raccordées à la terre uniquement.
- N'essayez pas de réparer cet appareil vous-même.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.



Pour empêcher toute blessure physique ou tout dommage matériel, lisez et suivez toutes les consignes et mises en garde.

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

- Le cordon d'alimentation fourni est court pour réduire les risques qu'une personne se prenne les pieds ou trébuche sur un cordon plus long.
- Des cordons d'alimentations plus longs détachables ou des cordons de rallonge sont disponibles et peuvent être utilisés à condition de faire preuve de prudence lors de leur utilisation. Bien que l'utilisation d'un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, la puissance nominale indiquée pour le cordon d'alimentation détachable ou pour le cordon de rallonge devrait être au moins aussi importante que la puissance nominale de l'appareil. Si l'appareil est de type raccordé à la terre, le cordon de rallonge devrait être relié à la terre et composé de trois fils. Le cordon devrait être disposé de manière à ne pas pendre depuis le plan de travail d'où il risque d'être tiré par des enfants ou d'où quelqu'un pourrait s'y prendre les pieds.
- N'utilisez pas une prise électrique ou une rallonge si la fiche est lâche à l'intérieur de la prise ou si la prise ou la rallonge est chaude.
- Maintenez le cordon à l'écart des pièces de l'appareil et des surfaces à haute température pendant l'utilisation.
- Ne placez pas de récipients de cuisine ou de service en plastique directement sur la surface chauffante car le plastique risquerait de fondre.
- Ne retirez pas les plaques de cuisson avant que l'appareil n'ait totalement refroidi.

CONSERVEZ CES CONSIGNES

ASSEMBLAGE DE VOTRE GRILL VERSAGRILL™

Coupelle de Maintien au Chaud

Plaques de Cuisson

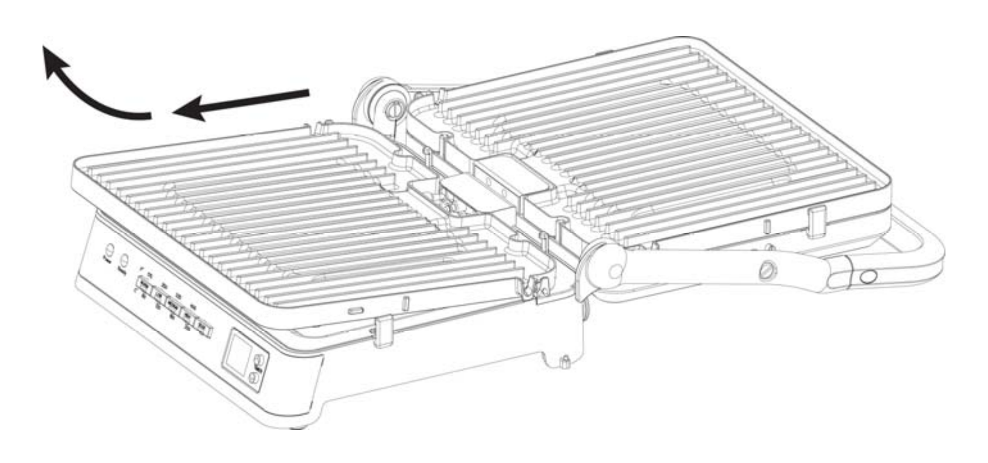
Pieds en Caoutchouc (4)

Râpe Pour le Grill

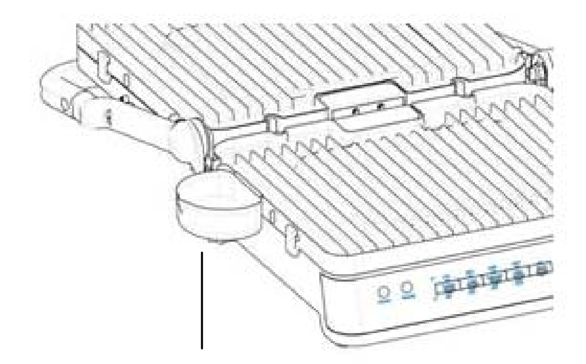
Egouttoir (2)

Plaques de cuisson : Les plaques de cuisson amovibles et réversibles supérieure et inférieure sont interchangeables. Les plaques de cuisson sont réversibles avec une surface pour les grillades, dentelée sur une face et une surface de cuisson, plate de l’autre côté. Les deux plaques de cuisson ont un revêtement antiadhésif pour un nettoyage facile.

Tirez pour débrancher puis soulevez dans le sens de la flèche.

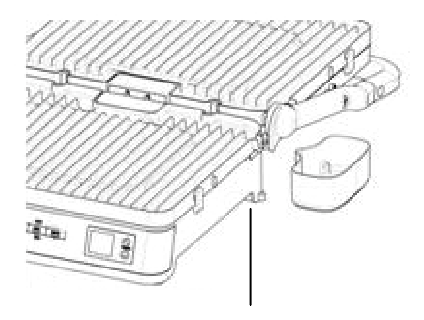


Coupelle de maintien au chaud : La coupelle de maintien au chaud peut être utilisée, comme ci-dessous, pour chauffer des condiments comme du beurre, des jus de viande ou du sirop.

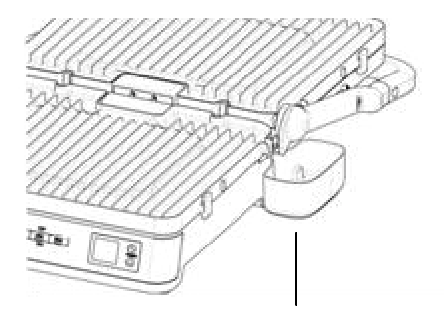


La coupelle de maintien au chaud peut être placée comme présenté ci-dessus de chaque côté.

Egouttoirs : Deux égouttoirs sont fournis. Ces égouttoirs devraient être mis en place, comme indiqué ci-dessous, chaque fois que l'appareil est en fonctionnement afin de protéger le plan de travail et recueillir tout excès de graisse ou de condensation.



Placez les égouttoirs sur les ergots comme ceci.



Egouttoir placé correctement.

Râpe pour le grill : La râpe est conçue pour aider au nettoyage du grill sans détériorer le revêtement antiadhésif ou les plaques de cuisson.

UTILISATION DE VOTRE GRILL VERSAGRILL™

AVANT LA PREMIERE UTILISATION : Essuyez l'extérieur à l'aide d'un chiffon doux propre et humide. Séchez bien. Lavez les plaques de cuisson, les égouttoirs, la coupelle de maintien au chaud et la râpe pour le grill à l'eau savonneuse chaude pour retirer toute huile de fabrication. Rincez bien et séchez.

Après le nettoyage, préparez la finition antiadhésive en versant doucement deux cuillers à café d'huile de cuisine avec une serviette en papier ou un chiffon doux sur la totalité de la surface. Laissez l'huile de cuisson sur la surface. N'utilisez pas de beurre ou de matière graisse pour préparer la surface antiadhésive.

UTILISATION DES COMMANDES : Le panneau de commande est constitué de sept boutons poussoirs : Flèche vers le bas, Flèche vers le haut, Chaud, Faible, Moyen, Elevé et Saisi. Il y a sept voyants lumineux ; Marche, Prêt et un voyant indicateur pour chacun des cinq réglages de température. Un minuteur est également disponible et indiqué par un écran LCD à 2 chiffres.

SELECTION DE LA TEMPERATURE

Chaud (175°F, 79°C) – Utilisé pour maintenir au chaud des aliments cuits ou pour réchauffer des sandwiches lorsque la cuisson n'est pas souhaitée. Egalement recommandé pour maintenir les aliments au chaud dans les plats de service ou quand l'appareil est utyilisé comme chauffe-plats.

Faible (250°F, 121°C) – Utilisé pour cuire des morceaux de viande plus épais qui nécessaitent une cuisson plus lente afin de s'assurer que le centre est à point sans que l'extérieur ne soit trop cuit. Egalement recommandé pour les aliments délicats, qui seraient détruits par des températures plus élevées.

Moyen (325°F, 162°C) – Idéal pour la cuisson de divers aliments, viandes, poissons, légumes et sandwiches. Un rglage fréquent pour la plupart des opérations de cuisson au grill.

Elevé (400°F, 204°C) – Idéal pour dorer, griller et toaster.

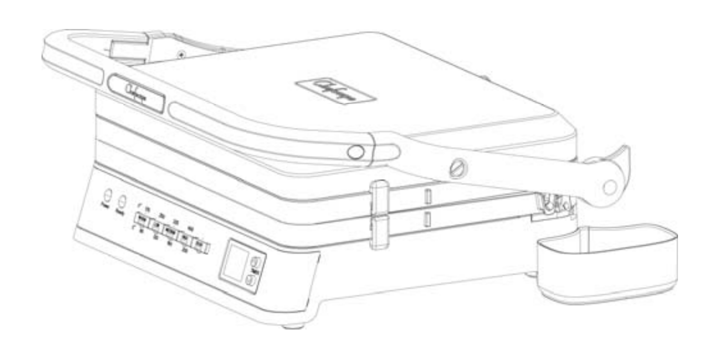
Saisi (475°F, 246°C) – Utilisez ce réglage pour saisir les aliments dont les steaks, le poisson, les légumes, le thon, etc. Ce réglage n'est **pas** recommandé pour la cuisson car les aliments brûleraient à l'extérieur avant que l'intérieur ne soit cuit.
ATTENTION : Les grillades à cette température peuvent provoquer des projections de graisse.

UTILISATION GENERALE

1. Utilisez toujours votre grill sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur. Assurez-vous que les égouttoirs sont en place au-dessous des trous prévus pour l'évacuation des graisses sur la surface du grill. **ATTENTION :** N'obstruez pas la circulation de l'air au-dessous de la grille. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur AC de 120 volts UNIQUEMENT. Le grill émet un bip, pendant une seconde lorsque vous le branchez. Le grill est en mode Pause, l'affichage LCD est vierge et aucun voyant n'est allumé.
2. Sélectionnez le réglage de température souhaité : “CHAUD”, “FAIBLE”, “MOYEN” “Elevé” ou “Saisi.” Le voyant correspondant au réglage choisi s'allume. **Remarque** : Le choix de la température peut être modifié à tout moment en appuyant sur le réglage de température souhaité bien que l'appareil puisse avoir besoin de temps pour préchauffer ou refroidir afin d'atteindre la température nouvellement sélectionnée.
3. Programmez la durée de cuisson souhaitée ou appuyant sur les boutons “Flèche en bas” ou “Flèche en haut”. Les temps de cuisson peuvent être réglés de 01 à 99 minutes. La durée de cuisson réglée sera visible sur l'écran LCD. Une fois réglé, le minuteur commence à décompter automatiquement par incréments d'une minute. **Remarque :** Si aucun temps de cuisson n'est sélectionné, l'appareil demeure à la température sélectionnée pendant 99 minutes et l'écran LCD affiche “- -.“ Après 99 minutes l'appariel s'éteindra automatiquement.
4. Lorsque l'appariel atteint la température sélectionnée, le voyant prêt s'allume et l'appareil émet 3 bips pour indiquer que l'appareil est prêt pour la cuisson. Placez les aliments sur le grill.
   Remarque : Les aliments peuvent être préparés avec ou sans matière grasse. Lorsque vous faites frire, l'utilisation d'une petite quantité de beurre, de matière grasse ou d'huile, améliore la saveur, l'aspect et le croustillant des aliments. Lors de la cuisson d'aliments gras comme du bacon ou de la saucisse, les excès de graisse sont évacués vers les égouttoirs via les trous prévus à cet effet sur la surface de la grille. **Ne retirez pas les égouttoirs pendant la cuisson.**
   Remarque : Les ustensiles de cuisine en nylon, plastique, bois ou caoutchouc sont recommandés contre la surface antiadhésive. Des ustensiles métalliques à extrémités arrondies peuvent être utilisés avec précaution. N'utilisez aucun ustensil de cuisine pointu comme des fourchettes, des couteaux ou descouteaux à émincer car cela risquerait de rayer la surface antiadhésive. Une petite rayure n'aura pas d'incidence sur la propriété antiadhésive mais en aura sur l'aspect de la finition.
5. une fois que le temps de cuisson sélectionné a expiré, l'écran LCD affiche “00” et l'appareil émet 5 bips. Après une minute, l'appariel s'éteint (tous les voyants s'éteingnent).
   Remarque : si vous avez besoin de davantage de temps de cuisson, répétez les étapes 2 et 3.
   Remarque : Vous pouvez éteindre l'appareil à tout moment en appuyant sur le bouton de réglage de température qui est allumé. Le voyant s'éteint et l'appareil se met hors tension.
6. Débranchez le cordon électrique de la prise secteur. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de retirer les plaques de cuisson et les égouttoirs.
7. Nettoyez votre appareil après chaque utilisation en suivant les instrucitons de la section “Nettoyage de votre grill Versagrill™”.

- Une petite quantité de fumée et/ou d’odeurs peuvent être émises pendant la chauffe en raison de la présente de résidus des graisses de gabrication – c’est tout à fait normal.
- Quelques légers bruits d’expansion/contraction peuvent être émis pendant la chauffe et le refroidissement – c’est tout à fait normal.

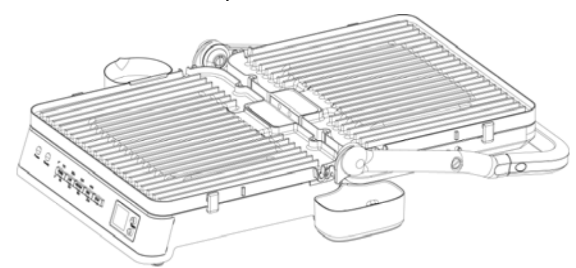
Utilisation du Grill Avec Contact : Lorsque le grill est utilisé avec contact, les plaques de cuisson sont typiquement placée avec le côté grill apparent. Les aliments à cuire sont placés sur la surface inférieure et le haut est refermé et en contact avecles aliments. Cette application convient très bien pour la cuisson des burgers, des steaks, des pièdes de viande sans os ou de tout aliment susceptible de bénéficier de la vitesse de cuisson des deux côtés en même temps. Les reliefs sur la plaque de cuisson donnent un aspect traditionnel aux aliments grillés et permet l’évacuation desexcès de graisse vers le bas. Lorsque des éléments multiples sont placés sur la surface de cuisson, assurez-vous que toutes les pièces sont à peu près de même épaisseur de sorte que le haut de la surface de cuisson permette une cuisson homogène et afin que tous les aliments cuisent à la même vitesse.



Utilisation en Tant Que Presse à Panini: Un Panini est un sandwich à base de pain, qui est chauffé et grillé. Un certain nombre d’ingrédients comme de la viande, des légumes et desfromages sont placés entre deux morceaux de pain et chauffés ou grillés. Utilisées comme une presse à Panini, les plaques de cuisson sont souvent placées avec la surface grille plate orientée vers l’extérieur. Toutefois, les plaques peuvent être orientées dans l’autre sens si vous le souhaitez. Une orientation idéale pour chauffer et griller un Panini est d’utiliser la plaque de cuisson inférieure du côté grille et la plaque supérieure en position grill. La conception de la charnière de l’appreil vous permet de laisser “flotter” la surface de cuisson supérieure sur le sandwich si celui-ci est délicat et pourrait être détérioré par le poids de la partie supérieure de l’appareil. Lorsque plusieurs sandwiches sont placés sur la surface de cuisson, assurez-vous que les sandwiches sont à peu près de la même épaisseur de sote que la partie supérieure de l’appareil soit en contact avec eux de façon homogène et qu’ils cuisent tous à la même vitesse.

Utilisation du Grill Ouvert : Le grill peut être utilisé avec la surface de cuisson supérieure complètement ouverte et reposant sur le plan de travail créant ainsi une double surface de cuisson ouverte. Cela permet la cuisson d'une quantité plus importante d'aliments à la fois ou la cuisson de diférents aliments sur les deux surfaces de cuisson séparément. L'utilisation d'un grill ouvert permet également la cuisson d'aliments variés et de diverses épaisseurs.

Utilisaiton Avec la Grille Ouvert : Utilisé avec la grille ouverte, l'appareil vous permet de griller plus d'aliments à la fois ou des aliments différents sur les différentes surfaces. Par exemple, du bacon pourrait être cuit sur une face pendant que des crêpes cuisent en même temps sur l'autre surface.



Utilisation Pour Maintenir au Chaud/Buffet : Pour utiliser l'appareil pour maintenir des aliments au chaud dans un buffet, ouvrez la surface de cuisson supérieure complètement jusqu'à ce que la poignée repose sur le plan de travail. Les plaques de cuisson doivent être en place avec les deux surfaces de cuisson orientées vers le haut. La plupart des casseroles, plats de service ou de cuisson qui sont capables de résister à des températures élevées peuvent être posés sur la surface pour maintenir leur contenu au chaud.

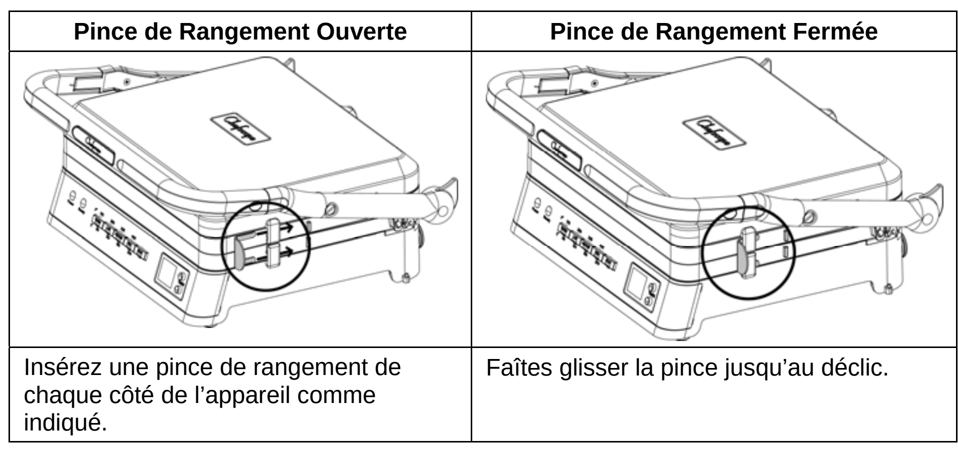
NETTOYAGE DE VOTRE GRILL VERSAGRILL™

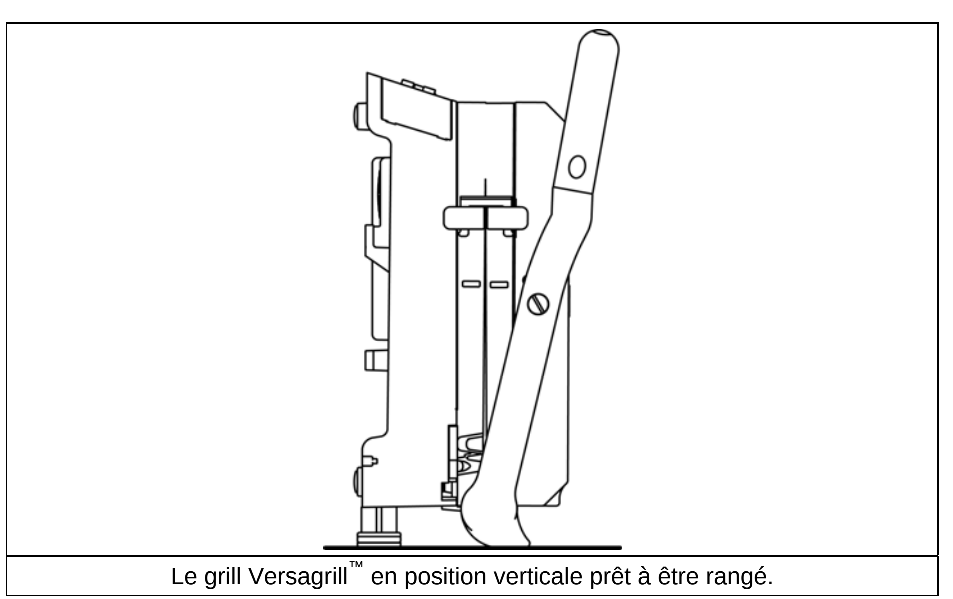
1. Débranchez l'appariel de la prise secteur et laissez le grill refroidir complètement après chaque utilisation.
2. Retirez les plaques de cuisson et les accessoires et plongez-les dans de l'eau savonneuse chaude en utilisant un tampon de nettoyage non métallique. Rincez et séchez bin. **Remarque :** Un torchon à vaisselle ou une éponge pourront donner un aspect propre à la surface antiadhésive mais n'élimineront pas les petites particules alimentaires incrustées dans la finition. N'utilisez pas de tampons à récurer métalliques ou de poudres de nettoyage agressives.
   Les plaques de cuisson et les accessoires peuvent être nettoyés au lave-vaisselle, en le positionnant de sorte qu'ils ne soient pas en contact les uns avec les autres nio avec tout autre objet lavé. Les plaques de cuisson devraient toujours être placées au lave-vaisselle avec les contacts électriques orientés vers le bas.
3. Essuyez l'extérieur à l'aide d'un chiffon humide doux et propre. Si nécessaire, humidifiez le chiffon avec de l'eau savonneuse chaude afin de nettoyer les taches tenaces. Séchez bien. **Remarque :** N'humidifiez ou n'inondez pas l'appareil avec de l'eau, ne placez pas le socle au lave-vaisselle ou ne le plongez pas dans l'eau.
4. Remontez les plaques de cuisson sur l'appareil. **Remarque :** Débranchez toujours cet appareil lorsque vous ne vous en servez pas.

ATTENTION : N'essayez pas de réparer cet appareil vous-même. Pour des informations sur les réparations, voir la page de garantie.

RANGEMENT

Pour économiser de l’espace sur le plan de travail ou dans le meuble de rangement, l’appareil peut être stocké à la verticale sur le plan de travail ou au-dessous. Lorsque vous le stockez verticalement, utilisez les pinces de rangement comme indiqué ci-dessous. **Remarque :** vous devez utiliser les pinces de rangement lorsque vous rangez l’appareil à la verticale afin de vous assurer que l’appareil ne s’ouvre pas sans que vous vous y attendiez.

Pince de Rangement Ouverte	**Pince de Rangement Fermée**
	
Insérez une pince de rangement de chaque côté de l’appareil comme indiqué.	Faîtes glisser la pince jusqu’au déclic.



Le grill Versagrill™ en position verticale prêt à être rangé.

ASTUCES

- Commencez toujours avec des plaques de cuisson sèches et propres, bien rincées pour retirer tout résidu de savon.
- Nettoyez toujours les surfaces de cuisson entre la cuisson de différents aliments pour vous assurer de l’absence de contamination croisée.
- Il n’est pas nécessaire de préchauffer l’appareil, mais pour obtenir une cuisson homogène et reproductible, laissez toujours l’appareil préchauffer avant de placer vos aliments sur les plaques de cuisson. Vous serez alors en mesure de prévoir les temps de cuisson de manière fiable afin d’obtenir toujours le même résultat.
- Placez toujours les égouttoirs aux emplacements prévus à cet effet avant le préchauffage.
- Surveillez toujours la température des aliments et suivez les guides de températures du produit que vous cuisinez.
- N’utilisez pas d’ustensiles métalliques car ceux-ci peuvent détériorer de manière permanente les surfaces de cuisson antiadhésives.
- N’utilisez pas de revêtements antiadhésifs en aérosols car ceux-ci affectent la performance des revêtements antiadhésifs des plaques de cuisson.

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie de l'appareil limitée à 3 an

Focus Electrics, LLC garantit cet appareil contre tout défaut de pièce et de main d'œuvre pendant trois (3) an à compter d el date d'achat d'origine avec un justificatif d'achat à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément avec le Mode d'emploi de Focus Electrics. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais à la discrétion de Focus Electrics. Cette garantie s'applique en cas d'utilisation domestique en intérieur uniquement.

La présente garantie ne couvre aucun dommage, notamment la décoloration, de toute surface antiadhésive de l'appareil. Cette garantie est nulle et non avenue, tel que déterminé uniquement par Focus Electrics si l'appareil est détérioré à la suite d'un accident, d'une mauvaise utilisation, d'une utilisation abusive, d'une négligence, d'une rayure ou si l'appareil est modifié de toute manière.

LA PRÉSENTE GARANTIE ANNULE ET REMPLACE TOUTE GARANTIE INDUITE, NOTAMMENT LES GARANTIES DE COMMERCIALISATION, D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, DE PERFORMANCE, OU AUTRE QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS FOCUS ELECTRICS. NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE, QUE CELUI-CI SOIT DIRECT, INDIRECT, INDUIT, PRÉVISIBLE, SECONDAIRE OU PARTICULIER, RÉSULTANT DE L'UTILISATION DE OU EN RELATION AVEC CET APPAREIL.

Si vous pensez que cet appareil est défectueux ou nécessite des réparations pendant la durée de sa garantie, veuillez contacter le Service clientèle de Focus Electrics au (866) 290-1851 ou nous envoyer un e-mail à service@focuselectrics.com. Une facture justifiant la date d'achat d'origine sera nécessaire pour toute demande dans le cadre de la garantie, les factures manuscrites ne sont pas acceptées. Il possible que l'on vous demande de renvoyer l'appareil pour inspection et évaluation. Les frais de transport de retour ne sont pas remboursables. Focus Electrics n'est pas responsable pour les retours perdus pendant le transport.

Valide uniquement aux USA et au Canada

PIECES DE RECHANGE

Les pièces de rechange, si elles sont disponibles, peuvent être commandées directement chez Focus Electrics, LLC de plusieurs façons. Commandez en ligne à www.focuselectrics.com, par courriel à service@focuselectrics.com, par téléphone au (866)290-1851, ou en écrivant à :

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Pour les commandes payées par chèque ou mandat, veuillez d'abord prendre contact avec le service à la clientèle pour obtenir le montant total de la commande. Envoyez votre paiement avec une lettre indiquant le modèle ou le numéro de catalogue de votre appareil (ce numéro est situé au-dessous ou au dos de l'appareil) et fournissez une description de la pièce ou des pièces ainsi que la quantité que vous souhaitez commander. Les chèques sont à écrire à l'ordre de Focus Electrics, LLC. Les taxes sur les ventes de votre état ou province et des frais d'expédition seront ajoutés à votre prix total. Il faut compter environ deux semaines pour le traitement et la livraison

Ce manuel contient des informations importantes et utiles concernant l'utilisation et l'entretien sans danger de votre nouveau produit Focus Electrics. Pour une consultation ultérieure, fixez le ticket de caisse daté pour avoir un justificatif d'achat pour la garantie et indiquez les informations ci-dessous:

Date d'achat ou de réception en cadeau : ____

Lieu d'achat et prix, si connu : ____

Numéro de l'article et Code de date (indiqué au bas/dos du produit) : ______________________



VERSAGRILL™

Manual de instrucciones



Registre éste y otros productos de Focus Electrics en nuestro sitio:
www.focuselectrics.com en Internet

Precauciones Importantes 2
Precauciones De Funcionamiento 3
Montaje Del Versagrill™ 4
Cómo Usar el Versagrill™ 6
Limpieza Del Versagrill™ 9
Almacenaje 10
Consejos Prácticos 11
Garantía 12

CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

PRECAUCIONES IMPORTANTES

PRECAUCIÓN

Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

Al utilizar artefactos electrodomésticos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones, incluso estas precauciones importantes, así como las instrucciones de uso y cuidado en este manual.
- No toque las superficies calientes. Use las agarraderas o las perillas.
- Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- Se requiere de supervisión adulta cuando cualquier artefacto electrodoméstico sea usado por o cerca de niños.
- Siempre desenchufe el artefacto del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfrie antes de poner o quitar alguna parte, y antes de limpiar.
- No haga funcionar este artefacto electrodoméstico con el cordón eléctrico o el enchufe dañado, después que el artefacto llegase a funcionar mal, o si el artefacto se ha dejado caer o se ha dañado de alguna manera.Si usted experimenta algún problema con su máquina, desenchúfela inmediatamente del tomacorriente. Para información relativa al servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- El uso de accesorios no recomendados por Focus Electrics puede causar lesiones.
- No use este aparato a la intemperie.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue del borde de un mostrador, mesa u otra superficie, o que toque superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de un quemador a gas o eléctrico, ni tampoco en un horno calentado.
- Se debe tener extrema precaución al mover un artefacto electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Para desconectar "OFF" (apague), la unidad y luego desenchufe de la pared.
- No utilice el aparato para usos distintos del indicado.
- Para asegurar una protección permanente contra descargas eléctricas, conéctelo solamente a tomacorrientes debidamente conectados a tierra.
- No trate de reparar este artefacto electrodoméstico usted mismo.
- Mientras esté en funcionamiento, no deje al electrodoméstico solo...



Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

PRECAUCIONES DE FUNCIONAMIENTO

- Se suministra un cordón eléctrico corto para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cordón eléctrico más largo.
- Hay disponibles cordones de alimentación eléctrica desmontables más largos o extensiones eléctricas y pueden ser utilizados si se ejerce cuidado al usarlos. Mientras el uso de una extensión eléctrica no es recomendado, si usted debe usar una, la capacidad eléctrica nominal marcada en el cordón desmontable de alimentación eléctrica o la extensión eléctrica deberá ser al menos la misma que la capacidad eléctrica nominal del artefacto electrodoméstico. Si el artefacto electrodoméstico es del tipo conectado a tierra, la extensión eléctrica deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. El cordón eléctrico debería ser extendido de tal manera que no pase sobre encimeras o mesas donde pueda ser tirado por niños o tropezarse con el mismo.
- No use un tomacorriente o cable de extensión si el enchufe calza flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- Mantenga el cordón eléctrico alejado de las partes calientes del electrodoméstico mientras éste esté operándose.
- No coloque recipientes plásticos para cocinar o servir o utensilios de plástico directamente sobre la superficie de calentamiento ya que el plástico podría fundirse.
- No retire las placas de cocción hasta que el artefacto electrodoméstico esté totalmente enfriado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

MONTAJE DEL VERSAGRILL™

Taza de Calentamiento

Placas de Cocción

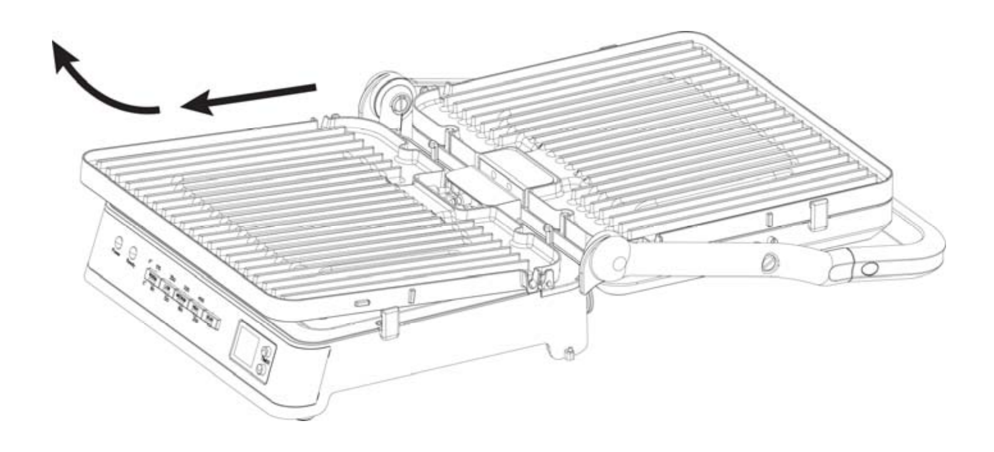
Pies de Hule (4)

Raspador de Parrilla

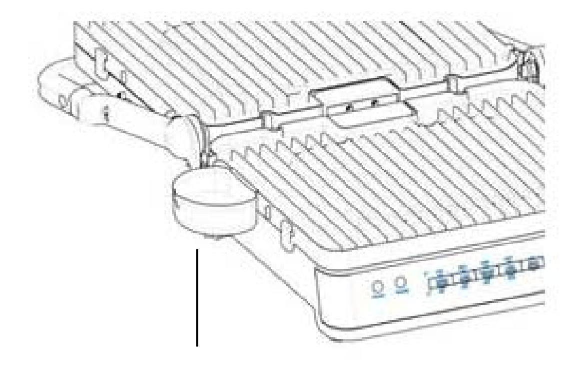
Taza Recolectora de Grasa (2)

Placas de cocción: Las placas de cocción desprendibles y reversibles superiores e inferiores son intercambiables. Las placas de cocción son reversibles con una superficie para asar acanalada en un lado y una superficie tipo plancha de calentamiento plana por el otro lado. Ambas placas de cocción cuentan con una superficie antiadherente para facilitar su limpieza.

Hálelas para desconectarlas y luego sáquelas en a dirección de la flecha.

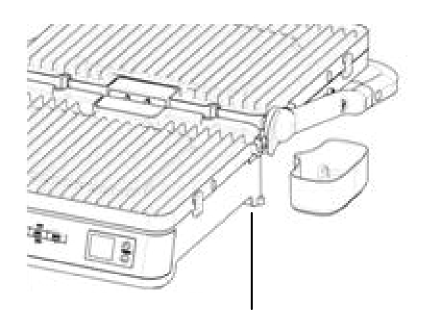


Taza de calentamiento: La taza de calentamiento puede ser usada, como se muestra, para calentar condimentos como mantequilla, jugo de carne o jarabe.

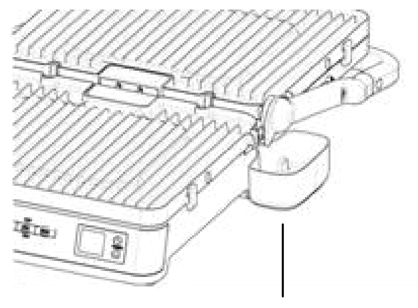


La taza de calentamiento puede ser colocada como se muestra en cualquiera de los lados.

Tazas recolectoras de grasa: Se proporcionan dos tazas recolectoras de grasa. Siempre que el artefacto electrodoméstico esté en operación, las tazas recolectoras de grasa deberán colocarse en su lugar, como se muestra, para proteger la encimera y atrapar cualquier grasa o condensación.



Coloque las tazas recolectoras de grasa en las salientes de posicionamiento como se muestra.



La taza recolectora de grasa se muestra correctamente colocada.

Raspador de parrilla: El raspador de parrilla sirve para ayudar a limpiar la parrilla sin dañar la superficie antiadherente de las placas de cocción.

CÓMO USAR EL VERSAGRILL™

ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ: Limpie la parte exterior con un paño húmedo limpio y suave. Séquela a fondo. Lave las placas de cocción, las tazas recolectoras de grasa, la taza de calentamiento y el raspador de parrilla en agua tibia jabonosa para eliminar cualquier residuo de aceites industriales. Enjuague y seque a fondo.

Después de limpiar, acondicione el acabado antiadherente frotando suavemente dos cucharaditas de aceite de cocinar sobre toda la superficie con una toalla de papel o un trapo suave. Deje que el aceite permanezca sobre el acabado. No use manteca o mantequilla para acondicionar la superficie antiadherente.

OPERACIÓN DEL CONTROL: El panel de instrumentos consta de siete botones: “Arrow Down” (flecha abajo), “Arrow Up” (flecha arriba), “Warm” (calentar), “Low” (baja), “Medium” (media), “High” (alta) y “Sear” (dorado a fuego vivo). Hay siete luces indicadoras; “Power” (energizado), “Ready” (listo) y una luz indicadora para cada uno de los cinco ajustes de temperaturas. Un ajuste de temporizador está también disponible, el cual se indica en la pantalla de cristal líquido de 2 dígitos.

SELECCIÓN DE TEMPERATURAS

Calentar (175°F, 79°C) – Usada para mantener caliente al alimento ya cocinado o para calentar sándwiches cuando no se desean tostarlos. También se recomienda para mantener a los alimentos calientes en cacerolas para servir alimentos o cuando es usado como calentador.

Baja (250°F, 121°C) – Usada para cocinar cortes más gruesos que requieren de una cocción más lenta para asegurarse de que el centro quede cocido sin sobrecocinar la parte exterior de los mismos. También es recomendada para los alimentos delicados, que serían destruidos a temperaturas más altas.

Media (325°F, 162°C) – Ideal para cocinar una variedad de alimentos, carnes, pescados, verduras y sándwiches. Un ajuste común para la mayoría de las operaciones de cocción a la plancha.

Alta (400°F, 204°C) – Ideal para dorar, asar a la parrilla y tostar.

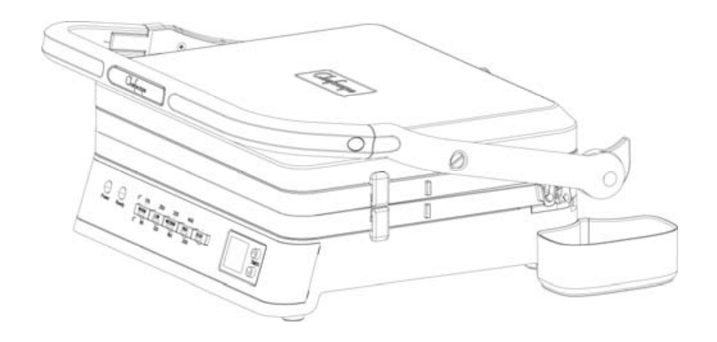
Dorar a fuego vivo (475°F, 246°C) – Use este ajuste para dorar alimentos al fuego vivo incluso bistecs, pescados, verduras, atún ahi, etc. Este ajuste no es recomendado para cocinar puesto que los alimentos se quemarán en el exterior mucho antes de que se hayan cocinado en el interior. **PRECAUCIÓN**: El asar a esta temperatura puede hacer que la grasa salpique.

OPERACIÓN GENERAL

1. Siempre utilice el artefacto sobre una superficie seca, horizontal y resistente al calor. Asegúrese de que las tazas recolectoras de grasa estén en su lugar debajo de los agujeros de desagüe en la superficie de parrilla. **PRECAUCIÓN:** No obstruya el flujo de aire que pasa por debajo de la plancha de cocción. Enchufe el cordón eléctrico SOLAMENTE a un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios. Al ser enchufada, la parrilla emitirá una señal sonora una vez, durante un segundo. La parrilla está en el modo de reserva, la pantalla de cristal líquido está en blanco, y ninguna luz indicadora está iluminada.
2. Seleccione el ajuste de temperatura deseado: "WARM" (caliente), "LOW" (baja), "MEDIA" (media), "HIGH" (alta), o "Sear" (dorado al fuego vivo). La luz indicadora seleccionada se iluminará. **Nota**: La selección de temperatura puede ser cambiada en cualquier momento pulsando el ajuste de temperatura deseado; sin embargo, el artefacto pudiera tener que precalentarse o enfriarse para alcanzar la temperatura recién seleccionada.
3. Programe el tiempo de cocción deseado pulsando los botones de "Flecha hacia arriba" o de "Flecha hacia abajo". El tiempo de cocción puede ser ajustado entre 01 y 99 minutos. El tiempo de cocción ajustado será visible en la pantalla de cristal líquido. Una vez ajustado, el temporizador automáticamente comenzará a contar al revés en incrementos de un minuto. **Nota:** Si un tiempo de cocción no es seleccionado, el artefacto permanecerá a la temperatura seleccionada durante 99 minutos y la pantalla de cristal líquido mostrará "--." Después de 99 minutos el artefacto se apagará automáticamente.
4. Cuando el artefacto alcanza la temperatura seleccionada, se iluminará la luz indicadora que señala que el artefacto está listo y el artefacto emitirá una señal sonora 3 veces indicando que el mismo está listo para cocinar. Coloque el alimento en la parrilla.
   Nota: Los alimentos pueden prepararse con o sin grasas. Al freír, el uso de pequeñas cantidades de mantequilla, manteca o aceite mejorará el sabor y el crujido de los alimentos. Al freír alimentos grasos como tocino o salchichas, el exceso de grasa drenará a la taza de recolección de grasa a través del agujero de desagüe localizado en la superficie de la plancha de cocción. **No retire la taza recolectora de grasa mientras se esté cocinando.**
   Nota: Se recomienda utilizar utensilios de cocina de nilón, plástico, hule o madera sobre la superficie antiadherente. Siempre que se usen con cuidado, pueden utilizarse utensilios de metal con bordes romos. No use utensilios de cocina afilados tales como tenedores, cuchillos o picadores de alimentos ya que pudieran rayar la superficie. Las rayas menores afectarán solamente la apariencia del acabado; no dañaran sus propiedades antiadherentes.
5. Cuando el tiempo de cocción seleccionado ha expirado, la pantalla de cristal líquido mostrará "00" y el artefacto emitirá una señal sonora 5 veces. Después de un minuto el artefacto se apagará (todas las luces indicadoras se apagarán).
   Nota: Si se requiere de tiempo de cocción adicional, repita los pasos 2 y 3.
   Nota: Usted puede apagar el artefacto en cualquier momento pulsando el botón iluminado de ajuste de temperatura. La luz indicadora se apagará y el artefacto quedará apagado.
6. Desconecte el cordón eléctrico del tomacorriente de la pared. Deje que el artefacto se enfríe antes de retirar las placas de cocción y las tazas recolectoras de grasa.
7. Limpie el artefacto después de cada uso siguiendo las instrucciones dadas la sección "Limpieza del Versagrill™".

- Una pequeña cantidad de humo y/o olor puede ocurrir al calentarse debido a la liberación de aceites usados en la fabricación – esto es normal.
- Algunos sonidos menores de expansión/contracción pueden ocurrir durante el calentamiento y enfriamiento – esto es normal.

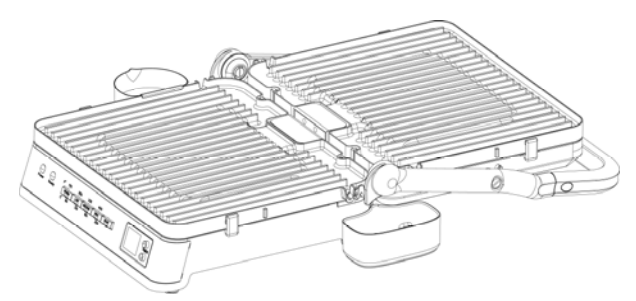
Operación Como Parrilla de Contacto: Al usarse como parrilla de contacto, las placas de cocción son por lo general colocadas con el lado de la parrilla expuesto. El alimento a ser cocinado es colocado en la superficie inferior y se cierra la parte superior para que quede en contacto con el alimento. Esta aplicación es fabulosa para cocinar hamburguesas, bistecs, carnes deshuesadas o cualquier cosa que puede beneficiarse de la velocidad lograda al asar ambos lados del alimento simultáneamente. Las costillas en la placa de la parrilla proporcionan las tradicionales marcas de "parrilla" en el alimento y permiten que el exceso de grasa escurra por el fondo. Cuando se coloquen múltiples piezas sobre la superficie de cocción, asegúrese de que los trozos sean todos de más o menos el mismo grosor de manera que la superficie de cocción superior haga contacto con los mismos de manera pareja y todas las piezas se cocinen a la misma velocidad.



Operación de Prensa de Panini: Un Panini es un sándwich de pan, típicamente calentado y tostado. Cualquier número de ingredientes como carnes, verduras y quesos son colocados entre dos trozos de pan y calentados o asados a la parrilla. Usado como una prensa de Panini, las placas de cocción a menudo son colocadas con la superficie de la plancha plana de calentamiento expuesta. Sin embargo, las placas pueden estar colocadas de un lado u otro según se desee. Una colocación ideal para calentar y asar a la parrilla un sándwich Panini es usar la placa de cocción inferior con la plancha plana de calentamiento expuesta y la placa de cocción superior con la parrilla expuesta. El diseño de gozne de este artefacto le permitirá que usted ponga la superficie de cocción superior a “flote" sobre el sándwich si éste es delicado y el peso de la parte superior pudiera dañarlo. Cuando se coloquen múltiples sándwiches sobre la superficie de cocción, asegúrese de que los sándwiches sean todos de más o menos el mismo grosor de manera que la superficie de cocción superior haga contacto con los mismos de manera pareja y se cocinen a la misma velocidad.

Operación con la Parrilla Abierta: La parrilla puede ser puesta a funcionar con la superficie de cocción superior abierta del todo y descansando sobre la encimera para así crear una doble superficie de asado abierta. Esto permitirá cocinar una mayor cantidad de alimentos a la vez o cocinar diferentes alimentos en las dos superficies de cocción separadas. El usarlo como una parrilla abierta también permite cocinar una variedad de piezas de grosor variante.

Operación de Plancha de Calentamiento Abierta: Al usarse como una plancha de calentamiento abierta, el artefacto le permite calentar a la plancha más comida a la vez o calentar diferentes alimentos en las superficies diferentes. Por ejemplo, el tocino podría cocinarse sobre una superficie mientras al mismo tiempo los panqueques son cocinados en la otra superficie.



Operación de Calentamiento/Bufé: Para usar el artefacto para calentar un bufé, abra totalmente la superficie de cocción superior hasta que el asa descanse sobre la encimera. Las placas de cocción tienen que estar en su lugar con ambas superficies de parrilla cara arriba. Prácticamente cualquier cacerola para cocinar en estufa, bandeja de servir comida o molde de hornear, que sea capaz de resistir altas temperatura, puede ser colocado sobre la superficie para mantener caliente al contenido de la cacerola.

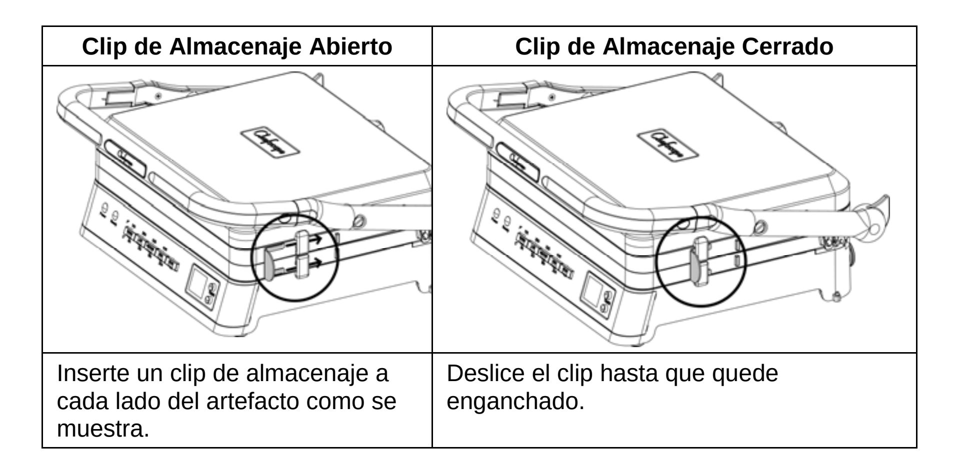
LIMPIEZA DEL VERSAGRILL™

1. Después de cada uso, desenchufe el artefacto electrodoméstico del tomacorriente y deje que la parrilla se enfríe.
2. Saque y sumerja las placas de cocción y los accesorios en agua tibia jabonosa usando una almohadilla de limpieza no metálica. Enjuague y seque a fondo. **Nota:** Un paño de cocina o una esponja pudieran darle una apariencia de limpieza a la superficie antiadherente, pero no eliminarán las pequeñas partículas de alimentos que pudieran asentarse en el acabado. No utilice esponjas metálicas o polvos limpiadores abrasivos.
   Las placas de cocción y los accesorios pueden ser limpiados en un lavavajillas, colocados de tal manera que no se toquen los unos a los otros o a otros objetos que se estén lavando. Las placas de cocción siempre deberán ser colocadas en el lavavajillas con los contactos eléctricos viendo hacia abajo.
3. Limpie la parte exterior con un paño húmedo limpio y suave. Si fuese necesario, moje el paño con agua tibia jabonosa para limpiar áreas obstinadas. Séquela a fondo. **Nota:** No moje o inunde el artefacto con agua, ni coloque la base en un lavavajillas, ni los sumerja en agua.
4. Vuelva a montar las placas de cocción en el artefacto. **Nota:** Siempre desenchufe este artefacto cuando no esté en uso.

PRECAUCIÓN: No trate de reparar este artefacto electrodoméstico usted mismo. Para información relativa al servicio de reparaciones vea la página de garantías.

ALMACENAJE

Para ahorrar espacio en la encimera o el gabinete, el artefacto puede ser almacenado verticalmente sobre o debajo de la encimera. Al almacenarlo verticalmente, use los clips de almacenaje como se muestra abajo. **Nota:** Debe utilizar los clips de almacenaje al almacenar el artefacto verticalmente para así asegurarse de que éste no se abra de improviso.



Clip de Almacenaje Abierto	Clip de Almacenaje Cerrado
Inserte un clip de almacenaje a cada lado del artefacto como se muestra.	Deslice el clip hasta que quede enganchado.

El Versagrill ™ en una posición vertical listo para ser almacenado.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- Siempre comience con placas de cocción limpias, secas y enjuagadas a fondo para retirar cualquier residuo de jabón.
- Siempre limpie las superficies de cocción entre cocciones de alimentos diferentes para asegurarse de que no exista ninguna contaminación entre alimentos.
- No hay ninguna necesidad de precalentar la unidad, pero para obtener resultados de cocción invariables y repetibles, siempre permita que el artefacto se precaliente antes de colocar el alimento en las placas de cocción. Así podrá entonces usar el temporizador de cocción de manera fiable para obtener resultados consistentes.
- Siempre coloque las tazas recolectoras de grasa en su posición correcta antes de precalentar.
- Siempre supervise la temperatura del alimento y siga las pautas respecto a las temperaturas seguras para el producto que está cocinando.
- Evite usar utensilios de metal ya que pueden dañar las superficies de cocción antiadherentes de manera permanente.
- No use recubrimientos antiadherentes tipo spray o aerosol, puesto que estos afectarán el desempeño de las superficies antiadherentes de las placas de cocción.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía limitada de 3 tres del artefacto electrodoméstico

Focus Electrics, LLC ("Focus Electrics") garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante un (3) tres a partir de la fecha original de compra con prueba de dicha compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el manual de instrucciones provisto. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de Focus Electrics. Esta garantía rige solamente para el uso domestico dentro de la casa.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie antiadherente alguna del aparato electrodoméstico. Esta garantía es nula y sin valor, según lo determine exclusivamente Focus Electrics si el artefacto electrodoméstico es dañado a causa de accidente, mal uso, abuso, negligencia, rayaduras, o si el artefacto electrodoméstico es cambiado de algún modo.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, DESEMPEÑO, U OTROS TIPOS, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. FOCUS ELECTRICS RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INDIRECTOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DE ESTE APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si piensa que el artefacto electrodoméstico se ha dañado o requiere de servicio dentro de su período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente de Focus Electrics por el (866) 290-1851 o contáctenos por correo electrónico a la service@focuselectrics.com. Para todas las reclamaciones de garantía, se requerirá un recibo que demuestra la fecha de compra original, los recibos escritos a mano no son aceptados.

También puede requerirse que usted devuelva el aparato para su inspección y evaluación. Los gastos de devolución no son reembolsables.Focus Electrics no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

REPUESTOS

Los repuestos, de estar disponibles, pueden ser pedidos directamente a Focus Electrics, LLC de varias maneras. Ordene en línea a través de www.focuselectrics.com, por correo electrónico a service@focuselectrics.com, por teléfono llamando al (866) 290-1851, o escribiendo a:

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Para colocar un pedido con pago mediante cheque o giro postal, póngase en contacto primero con Atención al Cliente para que le indiquen el total de la orden. Envíe su pago junto con una carta que indique el número de modelo o catálogo de su aparato, que puede ubicarlo en la parte inferior o posterior de la unidad, una descripción de la parte o partes que usted solicita, y la cantidad que desea. Su cheque deberá ser hecho a nombre de Focus Electrics, LLC.

El impuesto sobre las ventas de su estado y un recargo por gastos de envío serán añadidos al precio total. Por favor permita un plazo de dos semanas para el procesamiento y entrega.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su nuevo producto Focus Electrics. Para su propia referencia, archive aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información:

Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo: ____

Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe: ____

Número y código de fecha del producto (aparece en la parte inferior/posterior de la unidad): _____________

L5721A 09/08 Chefscape®, una Marca de Focus Electrics, LLC. Impreso en China